

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年 12 月 12 日 (12.12.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/098266 A1

- (51) 国際特許分類: A47J 37/12 (INUI, Toshiyuki) [JP/JP]; 〒243-0411 神奈川県海老名市大谷4807-7 Kanagawa (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP01/10089
- (22) 国際出願日: 2001 年 11 月 19 日 (19.11.2001)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ: 特願2001-165762 2001 年 5 月 31 日 (31.05.2001) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 日清製油株式会社 (THE NISSHIN OIL MILLS, LTD.) [JP/JP]; 〒104-8285 東京都中央区新川1丁目23番1号 Tokyo (JP). 日清プラントエンジニアリング株式会社 (NISSHIN PLANT ENGINEERING CO., LTD.) [JP/JP]; 〒235-8558 神奈川県横浜市磯子区新森町1番地 Kanagawa (JP).
- (72) 発明者; および
- (73) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 西田 稔 (NISHIDA, Minoru) [JP/JP]; 〒239-0841 神奈川県横須賀市野比3-1-6-204 Kanagawa (JP). 奥村 彰 (OKUMURA, Akira) [JP/JP]; 〒232-0006 神奈川県横浜市南区南太田1-49-35 Kanagawa (JP). 乾 利之
- (74) 代理人: 鈴江武彦, 外(SUZUYE, Takehiko et al.); 〒100-0013 東京都千代田区霞が関3丁目7番2号 鈴榮内外国特許法律事務所内 Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF FRYING AND FRYING DEVICE

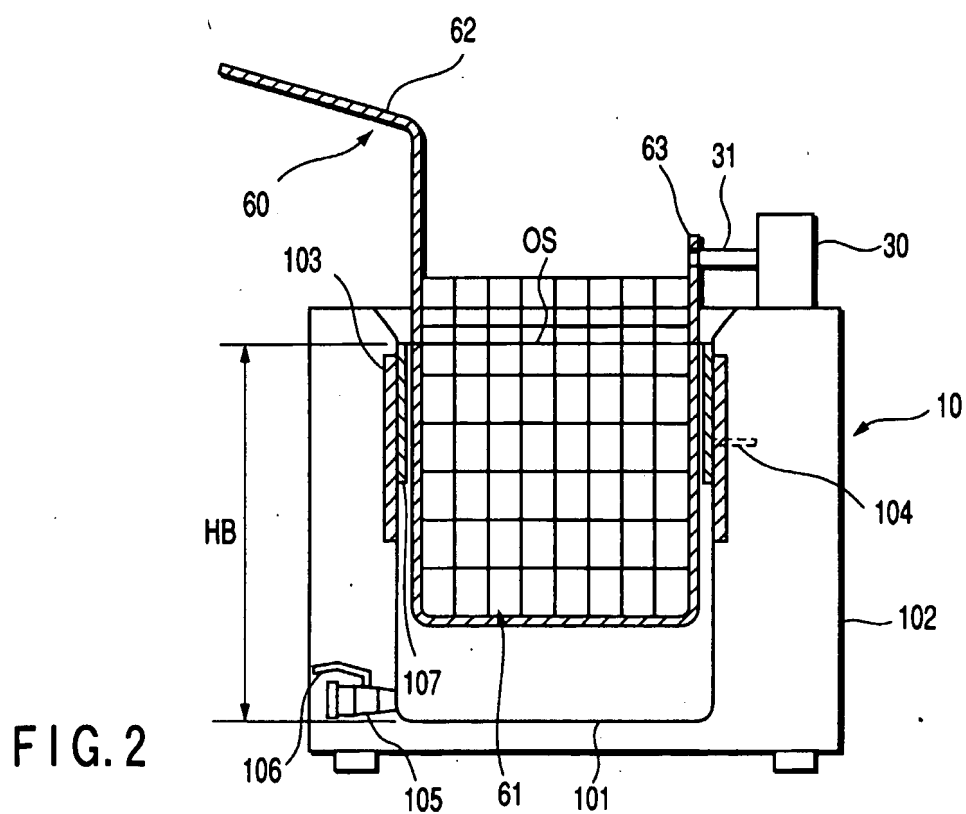
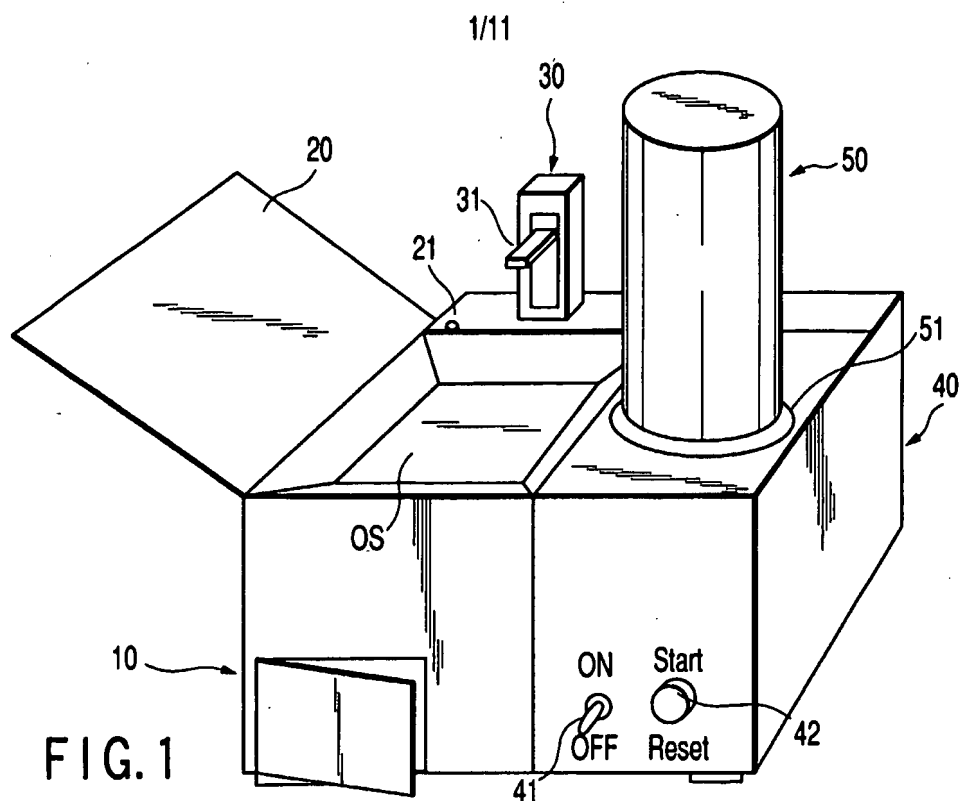
(54) 発明の名称: フライ調理方法およびフライ調理器

(57) Abstract: Frying is done in an oil layer under such conditions that the area (SA) of the surface of the oil layer and the height (HA) of the oil surface from the bottom satisfy the relationship $0.6 \leq HA / SA^{-2} \leq 3.5$.

(57) 要約:

フライ調理する油層の油面の面積 SA と油底から油面までの高さ HA とが、 $HA / SA^{-2} = 0.6 \sim 3.5$ なる関係を満たす条件の下で、油層中でフライ調理する。

WO 02/098266 A1



2/11

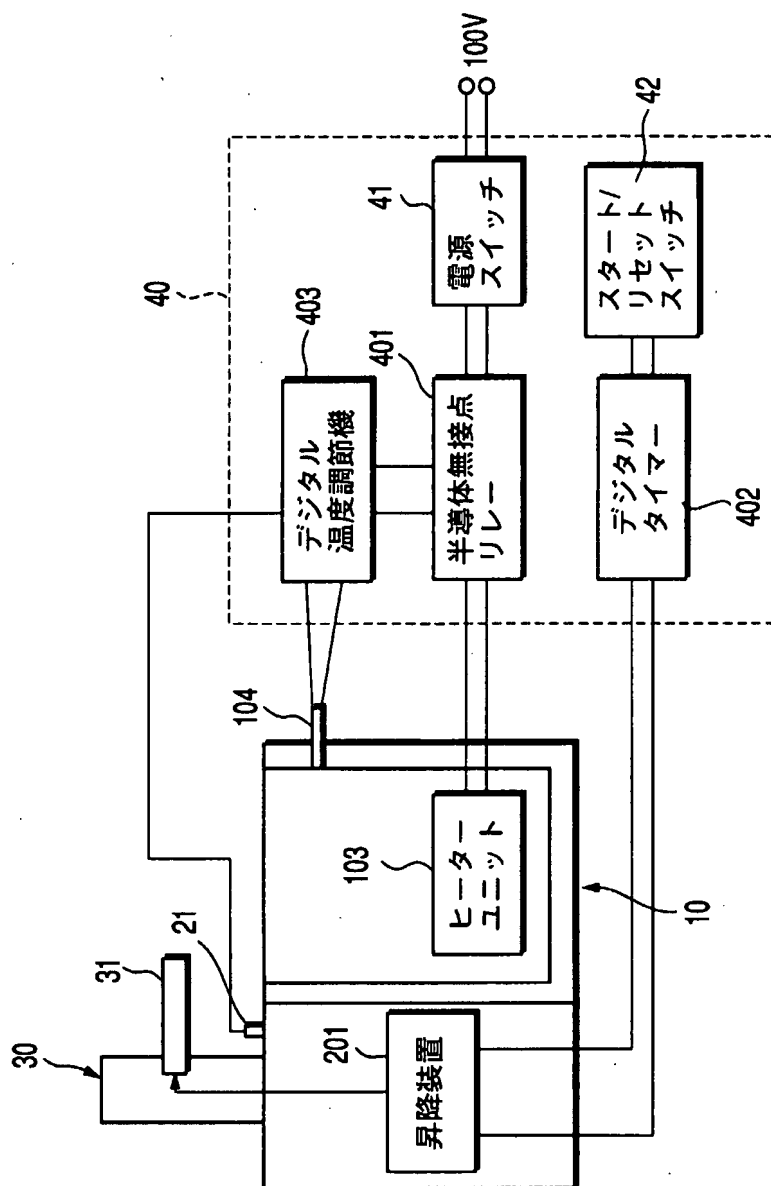


FIG. 3

3/11

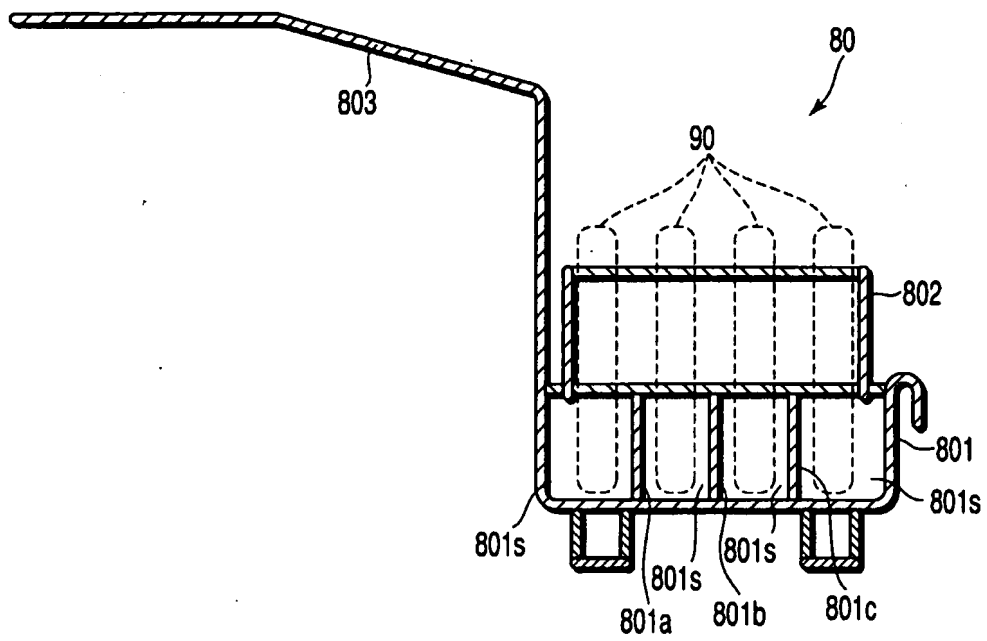


FIG. 4

4/11

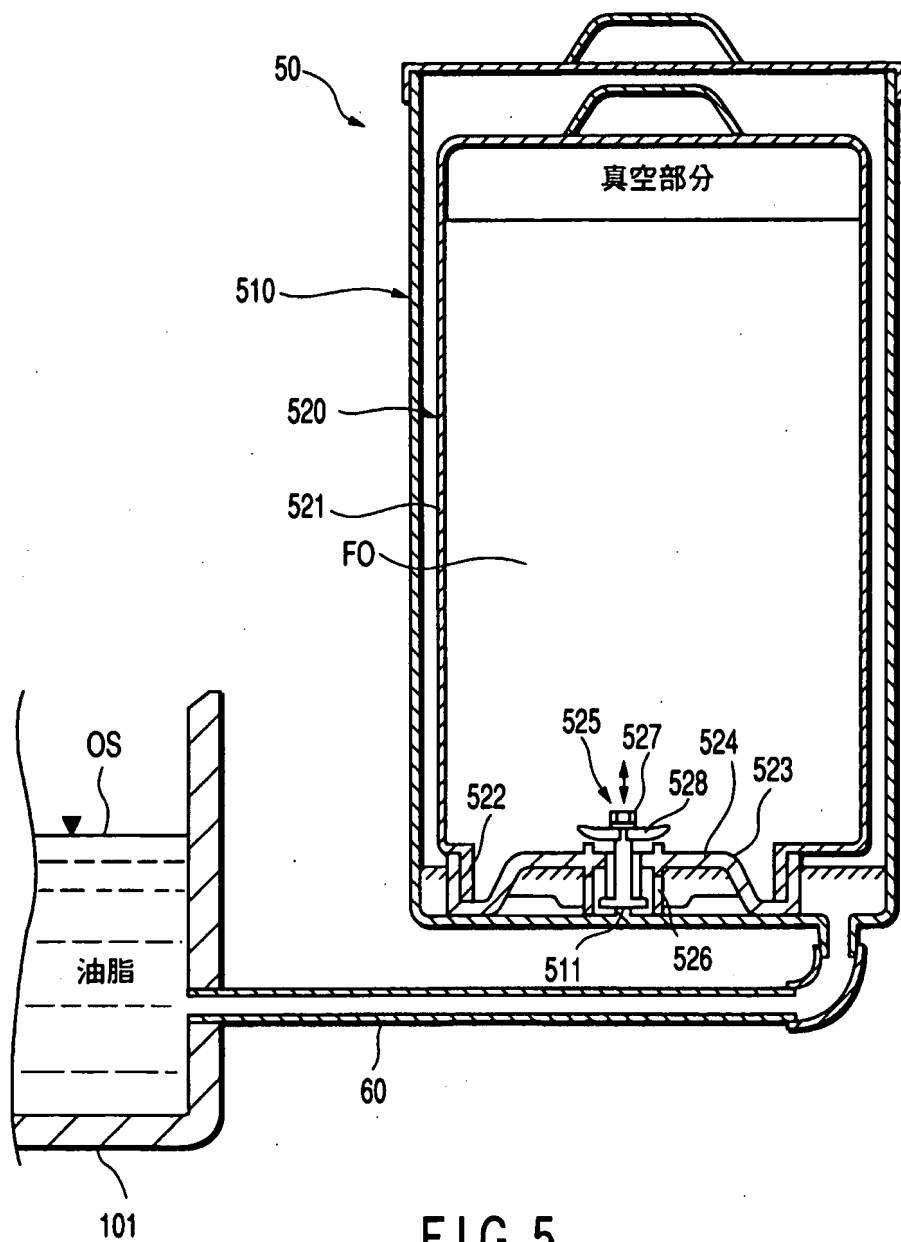
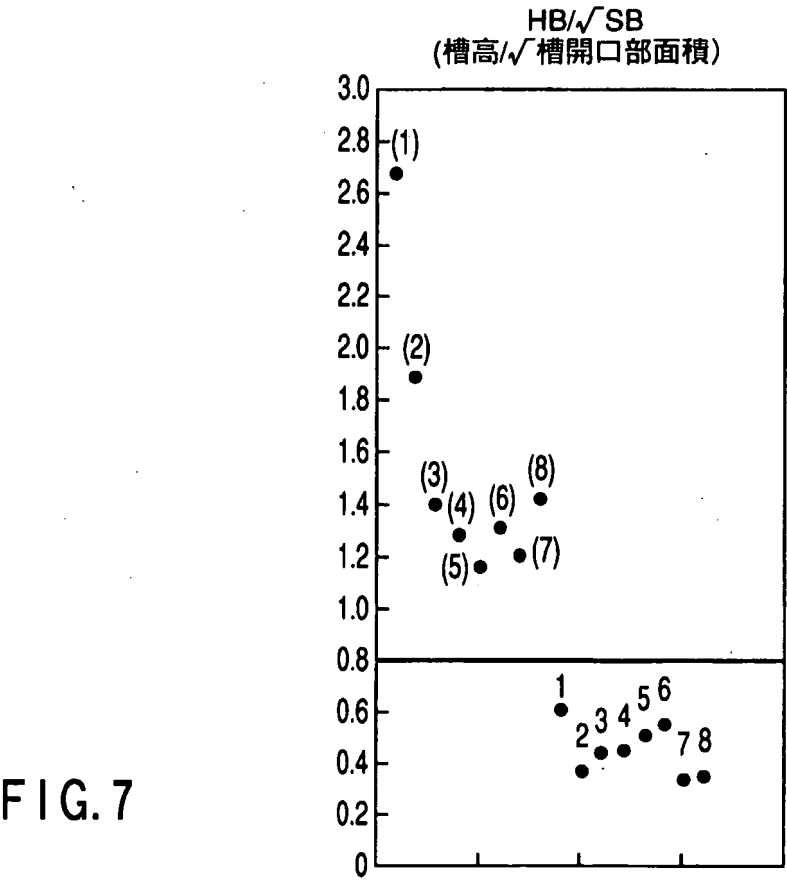
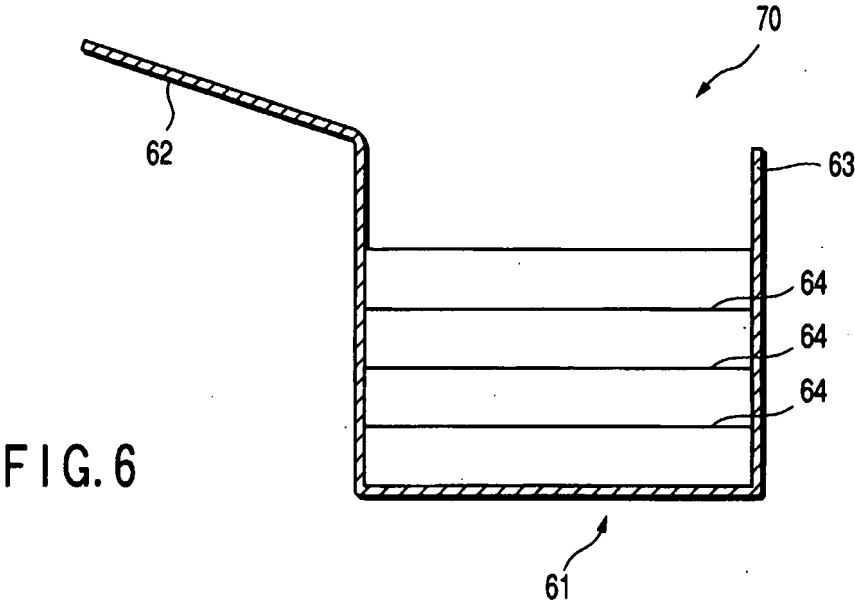


FIG. 5

5/11



6/11

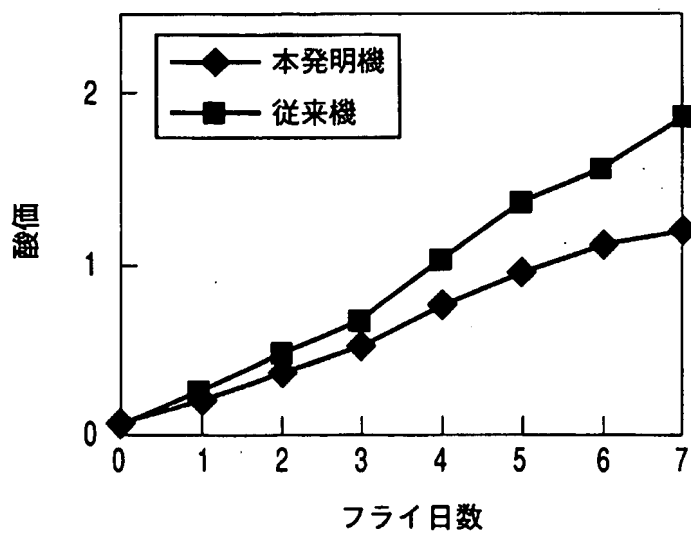


FIG. 8

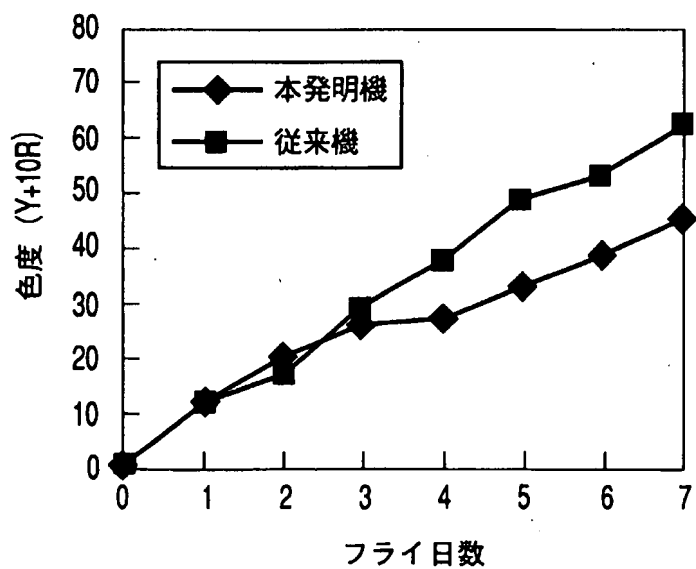


FIG. 9

7/11

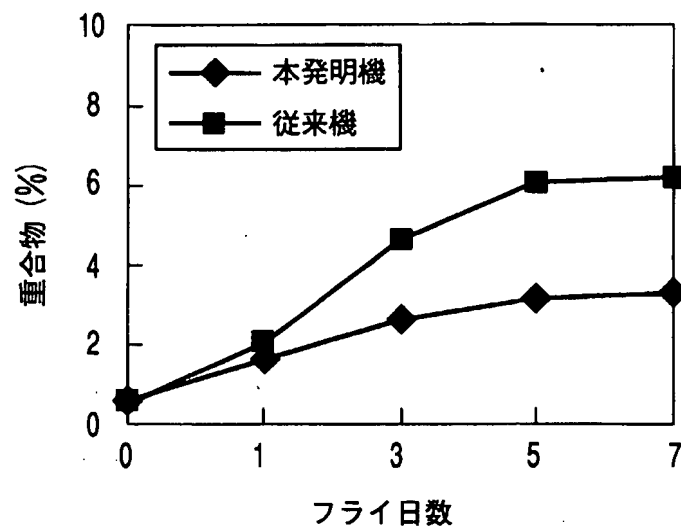


FIG. 10

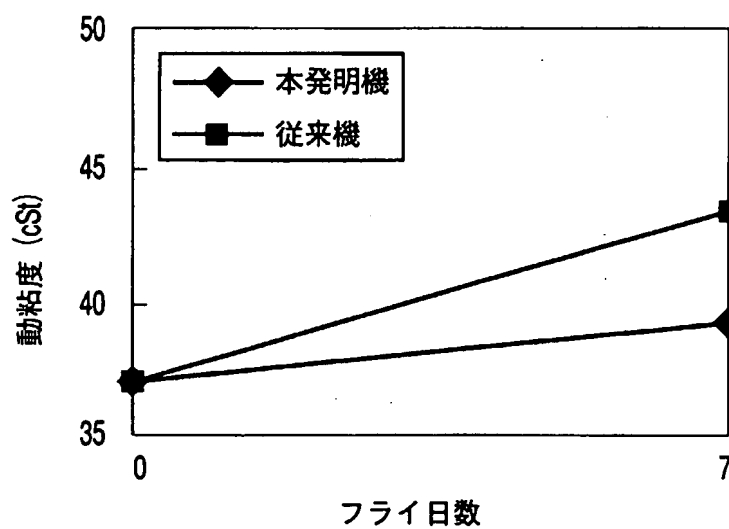


FIG. 11

8/11

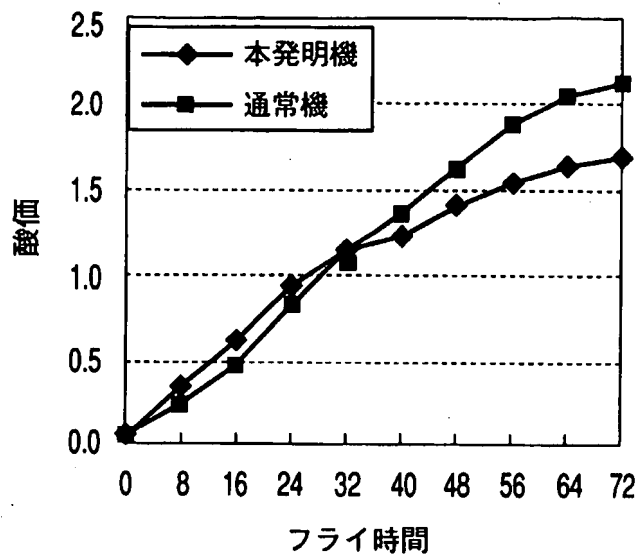


FIG. 12

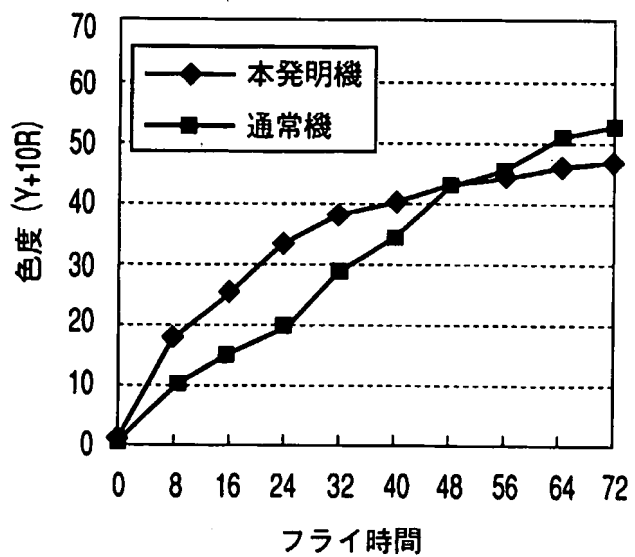


FIG. 13

差替え用紙 (規則26,

9/11

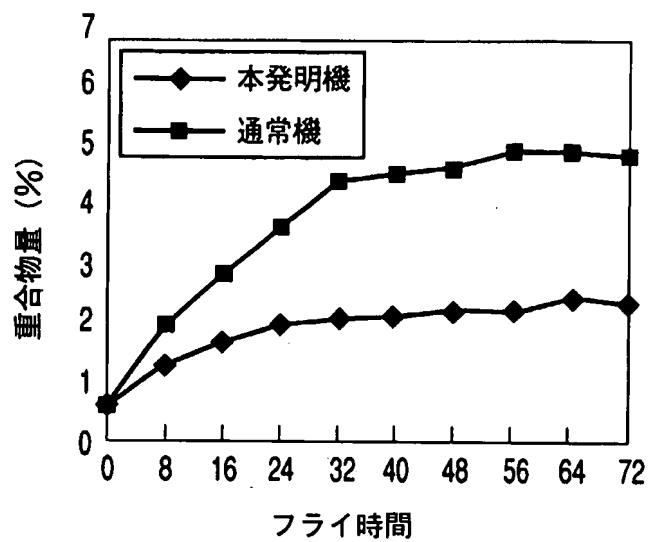


FIG. 14

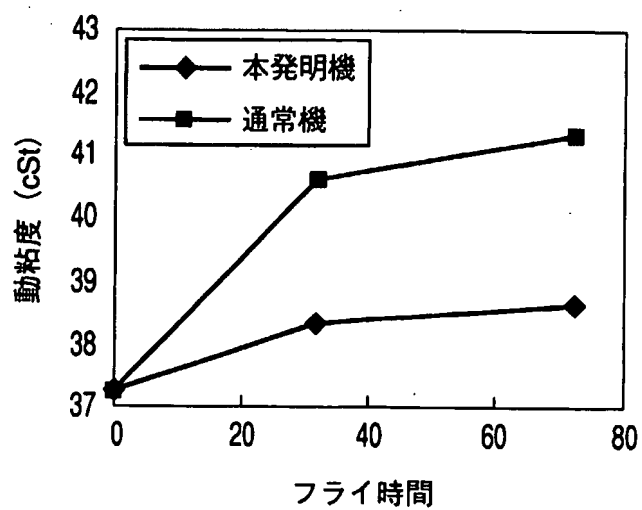


FIG. 15

差替え用紙 (表2頁28)

10/11

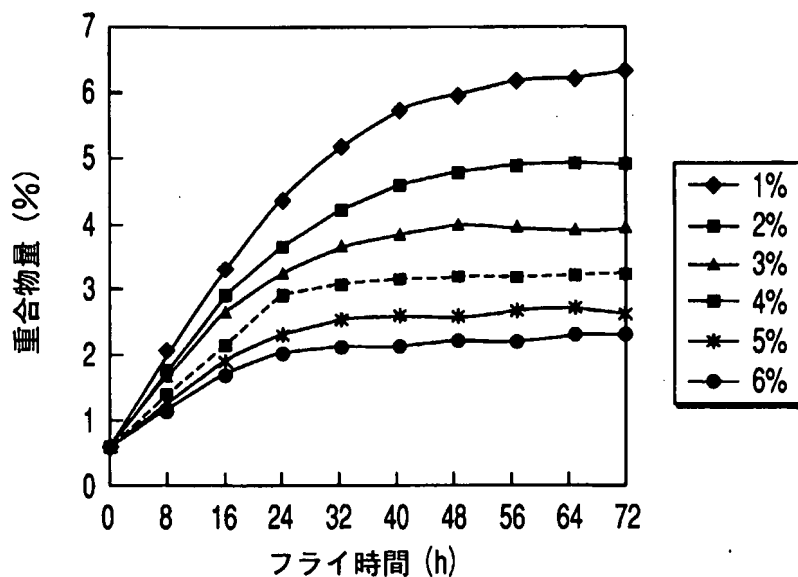


FIG. 16

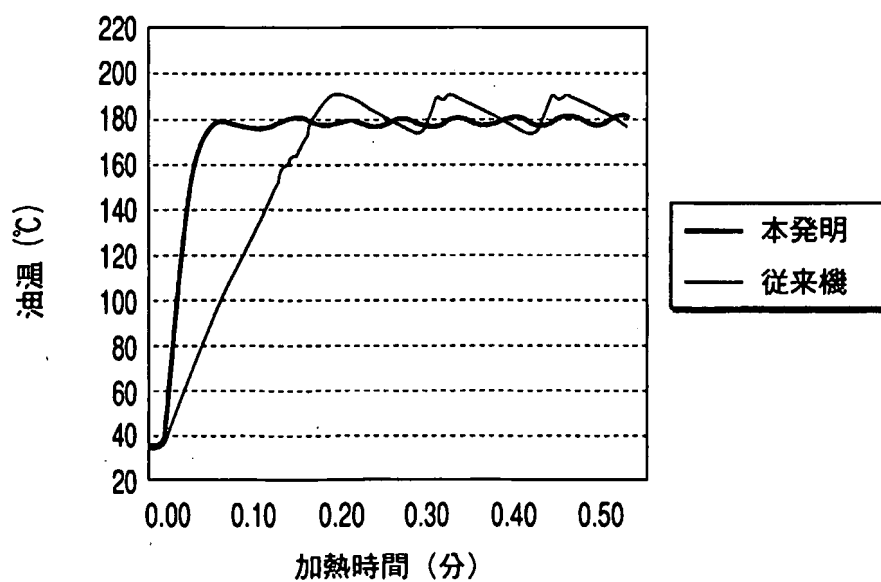


FIG. 17

11/11

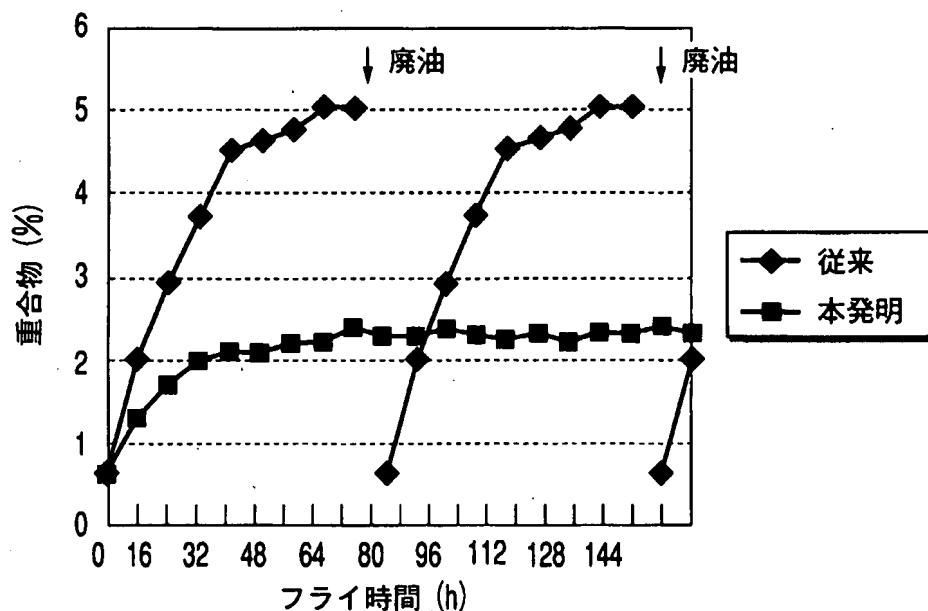


FIG. 18

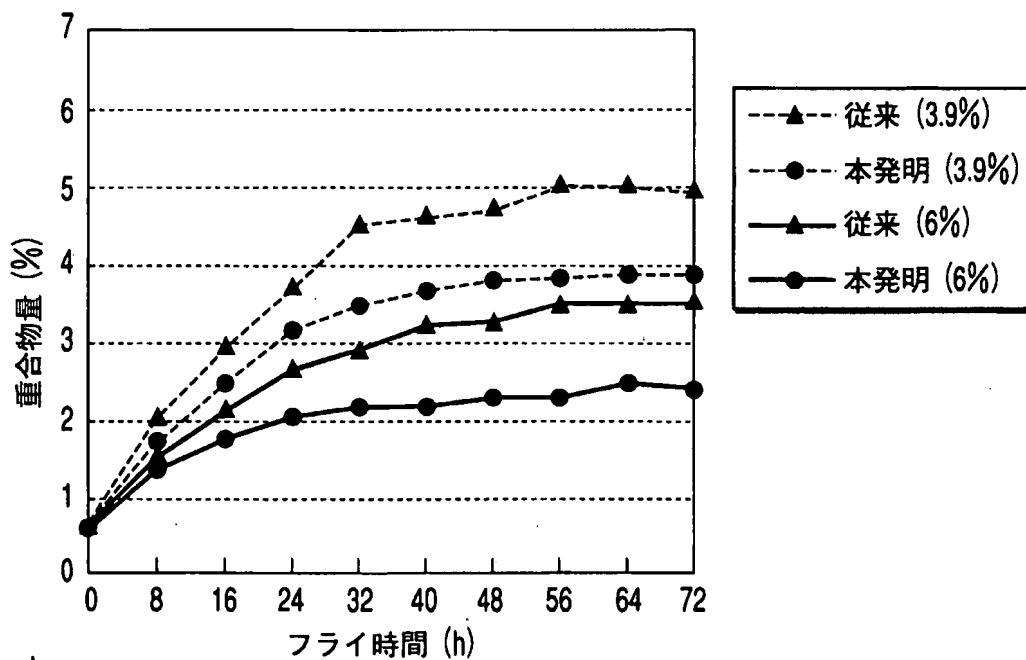


FIG. 19